Apfel-Rührkuchen in der Kastenform

Zutaten für 1 Kastenform (Länge 30 cm):



Rührteig:
175 g weiche Butter
1 Prise Salz
150 g Zucker
3 Eier
100 ml Sahne
1/2 Päckchen Backpulver
375 g Mehl
500 g säuerliche Äpfel
etwas Zitronensaft

Zum Bestäuben:
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:
Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
Für den Rührteig Butter mit Salz schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Sahne unter die Eiermasse rühren, bis alles gut vermengt ist. Zum Schluss die

vorbereiteten Äpfel mit einem Kochlöffel unterheben. Eine Kastenform (Länge 30 cm) fetten und mit Semmelbrösel ausstäuben. Den Rührteig einfüllen und glatt streichen. Dick mit gehackten Mandeln bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 60 Minuten backen.